

1、教科書・副教材

家庭総合 自立・共生・創造 (東京書籍) 生活学-Navi- (実教出版)

2、科目の目標

家族、家庭、衣生活、住生活の分野の学習を通して、生活課題に取り組み、家庭生活の充実をはかる態度を養う。

3、学習の計画

		学 習 の 内 容		考査範囲	時数(予定)
前期	4月	自分らしい人生をつくる	①生涯発達の視点 ②青年期の課題 ③目標を持って生きる ④人生を作る ⑤家族・家庭を見つめる ⑥これからの家庭生活と社会	定期考査①	13
	5月				
	6月	子どもと共に育つ	①命を育む ②子どもの育つ力を知る ③親として共に育つ ⑤これからの保育環境	定期考査②	15
	7月				
	8月	衣生活をつくる	①衣生活の役割を考える ②被服を入手する ③被服を管理する ④刺し子の布巾の製作	定期考査③	15
9月					
後期	10月	住生活をつくる	①住生活について考える ②住生活の計画と選択 ③住生活の文化	定期考査⑤	17
	11月				
	12月				
	1月				
	2月				
3月					

4、評価の方法

授業への取り組みと出席状況、実習への参加状況、プリント、定期考査での学習成績を総合的に判断して評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

プリント提出があるので、後で困らないようにその都度取り組んでおく。

1、教科書・副教材

家庭総合 自立・共生・創造 (東京書籍) 生活学-Navi- (実教出版)

2、科目の目標

健康の保持・増進の要となる栄養と食品の関わり、さらに調理実習を通して基本的な食生活の営みを学習し、消費者としての意識を育てる。生活の課題に取り組む意欲と家庭生活の充実をはかる態度を養う。

3、学習の計画

		学 習 の 内 容		考查範囲	時数(予定)
前期	4月	高齢社会を生きる	①高齢期を理解する ②高齢者の心身の特徴 ③高齢者を支える	定期考查①	13
	5月				
	6月	食生活をつくる	①食生活について考える ②食事と栄養・食品 ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・無機質 ・ビタミン ・その他の食品 ③食生活の安全と衛生 ④生涯の健康を見通した食事計画 ⑤調理の基礎	定期考查②	15
	7月				
	8月				
9月					
後期	10月	※調理実習を3回程度行なう		定期考查④	18
	11月				
	12月	経済生活を営む	①職業生活を設計する ②計画的に使う ③国民経済・国際経済と家庭の経済生活 ④消費行動と意思決定 ⑤現代の消費社会	定期考查⑤	17
	1月				
	2月				
3月					

4、評価の方法

授業への取り組みと出席状況、実習への参加状況、プリント、定期考查での学習成績を総合的に判断して評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

プリントがあるので、後で困らないようにその都度取り組んでおく。授業の内容の理解を深めるために調理実習を行なう。

1、教科書・副教材

子どもの発達と保育 (実教出版)

2、科目の目標

子どもが健全に発育・発達するために必要な内的・外的要因を学習し、保育者の役割を理解し実践する態度を身につける。

3、学習の計画

		学 習 の 内 容		考査範囲	時数(予定)
前期	4月	子どもの発達の特性	発達と乳幼児期の意義 発達と保育環境 児童観と発達観	定期考査①	13
	5月				
	6月	子どもの発達の過程	子どもの発育 子どもの精神発達 人間関係の発達	定期考査②	15
	7月				
8月	子どもの生活	生活と養護 子どもの遊び 生活習慣の形成 健康管理と事故防止	/	15	
9月					
後期	10月	子どもの保育	保育の意義と重要性 家庭保育と集団保育 保育の方法	定期考査④	18
	11月				
	12月			定期考査⑤	17
	1月				
	2月				
3月					

4、評価の方法

授業への取り組みと出席状況、授業プリント・手作り玩具やカード等の作品、定期考査での学習成績を総合的に判断して評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

プリントや作品の提出があるので、後で困らないように、その都度取り組んでおく。

1、教科書・副教材

服飾文化 (教育図書)

2、科目の目標

私たちの生活における服飾の役割について理解を深めるとともに、製作を通して縫製の基本技術を学び、服飾文化を創造できる実践的な態度を身につける。

3、学習の計画

		学 習 の 内 容		考查範囲	時数(予定)	
前期	4月	服飾の変遷と暮らしの背景	服飾の移り変わりの概要		13	
	5月		ミシンによる基礎作品の製作			
	6月	個性とファッション	個性の表現と服飾		15	
	7月		ミシンと手縫いによる基礎作品の製作			
	8月		着ることと装うこと			
9月	和装作品の製作					
後期	10月	服飾文化の伝承と創造			18	
	11月					
	12月		服飾にかかわる伝統工芸			17
	1月		伝統工芸作品の製作			
	2月					
3月						

4、評価の方法

授業への取り組みと出席状況、作品の提出と完成度を総合的に判断して評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

授業の大半が実習となるので、根気よく製作に取り組み作品を完成させ提出すること。

1、教科書・副教材

フードデザイン新訂版(実教出版) 生活学-Navi- (実教出版)

2、科目の目標

食の安全に留意し、健康的な食生活を送るための栄養、食品、調理などに関する知識と技術を身につけ、実践していく態度を養う。

3、学習の計画

		学 習 の 内 容		考查範囲	時数(予定)
前期	4月	食生活と健康	食事の意義と役割	定期考查①	13
	5月	栄養素のはたらき	5大栄養素および水の機能と代謝		
	6月	調理の基本	調理上の性質および調理による成分の変化 食品衛生	定期考查②	15
	7月	食品の特徴	食品の選択・適切な取り扱い	定期考查③	15
	8月	調理実習	調理実習5回		
9月					
後期	10月	食品の特徴	栄養素のはたらき 食品の特徴 調理に必要な知識と技術	定期考查④	18
	11月				
	12月	料理様式とテーブルコーディネート	日本料理、西洋料理、中国料理の特徴 テーブルコーディネート	定期考查⑤	17
	1月	調理実習	調理実習5回		
	2月				
3月					

4、評価の方法

授業への取り組みと出席状況、実習への参加状況、プリント、定期考查での学習成績を総合的に判断して評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

講義と実習を通して知識の定着をはかります。出席することが大切です。毎時間の取り組みを大事にし、プリントや課題は必ず提出するように取り組んでください。